

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan yang disukai oleh masyarakat. Hal tersebut dikarenakan kerupuk bukan hanya sebagai makanan pendamping pada saat masyarakat mengonsumsi menu sehari-hari, seperti rawon, soto, nasi goreng, dll. Salah satu kerupuk yang cenderung lebih disukai oleh masyarakat adalah kerupuk udang. Hal tersebut memberikan dampak positif terhadap perkembangan industri kerupuk.

Kerupuk udang merupakan produk campuran dari tepung terigu dan udang. Kerupuk udang mempunyai beberapa kualitas bergantung pada banyaknya komposisi udang yang terkandung dalam kerupuk. Semakin banyak jumlah udang yang terkandung dalam kerupuk, semakin menurun kualitas kerupuk yang dihasilkan. Kerupuk udang cenderung mengembang menjadi ukuran lebih besar setelah digoreng dan menghasilkan flavor yang khas. Kerupuk udang biasanya ditemukan di warung makan, seperti soto, rawon, bahkan di warung di pinggir jalan. Kerupuk udang dipasarkan di warung makan dengan cara dikemas menggunakan kemasan plastik.

Kerupuk udang memiliki beberapa kriteria yang meliputi kriteria secara kimiawi maupun organoleptik. Kriteria kimiawi dan organoleptik kerupuk udang ditunjukkan pada Tabel 1.1.

Banyak masyarakat yang menderita beberapa penyakit yang disebabkan oleh kekurangan serat, seperti sembelit, obesitas (kenaikan berat badan), dan kadar gula dalam darah yang tidak stabil. Usaha mencegah munculnya berbagai macam penyakit degeneratif adalah dengan menambah asupan serat dalam tubuh. Salah satu bahan pangan yang mempunyai komposisi serat yang tinggi adalah tempe gembus, dengan kadar serat larut

air 25,05% dan serat tidak larut air 54,96% (Ervina dan Suseno, 2000). Penambahan tepung tempe gembus pada kerupuk udang menghasilkan kerupuk udang berserat.

Tabel 1.1. Standar Mutu Kerupuk Mentah Berdasarkan SNI

| No. | Syarat Mutu | Nilai |
|-----|---|--|
| 1. | Organoleptik Rasa dan aroma | Khas kerupuk udang |
| 2. | Kimiawi Kadar air Kadar abu tanpa garam Kadar protein Logam berbahaya (Cu, Hg, Pb, dan As) Zat pewarna Bahan pengawet Jamur/kapang (visual) Serangga dalam semua bentuk stadia dan potongan-potongan benda asing | max 12% max 1% min 5% disesuaikan dengan peraturan Ditjen POM yang diizinkan disesuaikan dengan yang diizinkan tidak ternyata tidak ternyata |

Sumber : Departemen Perindustrian (1976)

Pendirian industri rumah tangga kerupuk udang berserat ini akan dievaluasi berdasarkan hasil perhitungan analisa ekonomi. Industri rumah tangga ini layak untuk didirikan atau tidak, memerlukan rancangan pendirian. Rancangan pendirian yang digunakan oleh industri rumah tangga adalah lokasi industri, lokasi warung makan, jumlah tenaga kerja, total produksi, analisa ekonomi, dll. Pendirian industri kerupuk udang berserat ini diharapkan dapat menjadi peluang kerja bagi masyarakat di sekitar area industri. Kapasitas produksi yang diperkirakan adalah 3 kg adonan kerupuk udang berserat per dua hari. Menurut Krestantini (2012), menginformasikan bahwa pembuatan kerupuk udang bekatul membutuhkan 0,24 kg daging udang, 0,96 kg tepung terigu, 0,24 kg tepung tapioka, 0,006 kg tepung bekatul, 0,048 kg gula, 0,024 kg bawang putih, 0,048 kg *baking powder*, 1,439 L air, dan 0,024 kg garam. Berdasarkan formulasi pembuatan

kerupuk udang bekatul digunakan sebagai acuan untuk pembuatan kerupuk udang berserat. Letak industri diperkirakan di Jalan Krembangan Barat 20 Surabaya. Kerupuk udang berserat ini dipasarkan di warung makan pinggir jalan sekitar daerah Gatotan selama 2,5 bulan.

Selain, menjual kerupuk udang berserat, produsen juga melakukan survey kepada beberapa konsumen yang membeli kerupuk udang berserat untuk mengetahui potensi pasar. Data survey penjualan dapat dilihat pada Lampiran 3. Data survey penjualan ini selanjutnya digunakan untuk menghitung analisa ekonomi selama satu tahun.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah:

1. Merencanakan industri rumah tangga kerupuk udang berserat dengan kapasitas produksi 3 kg adonan per dua hari
2. Menganalisa kelayakan teknis dan ekonomis dari perencanaan pendirian industri kerupuk udang.